

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 250-251.
- Agarwal, U. (2013) Rethinking Red Meat as a Prevention Strategy for Iron. Washington : SAGE.
- Arbi, Armein, Syukri. (2010). *Praktikum Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-42.
- Ardhanareswari, Ni Putu. (2019). Daya Terima dan Kandungan Gizi *Dim sum* yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Snack Balita. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 123-131. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i2.123-131>
- Astuti, E. R. (2023). Literature Review: Faktor-Faktor Penyebab Anemia Pada Remaja Putri. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 5(2), 550-561. <https://doi.org/10.35971/jjhsr.v5i2.17341>
- Ayuningtyas, I. N., Tsani, A. F .A., Candra, A., & Dieny, F. F. (2022). Analisis Asupan Zat Besi *Heme* dan *Non Heme*, Vitamin B12, dan Folat Serta Asupan *Enhancer* dan *Inhibitor* Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 171-181. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i2.32197>
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ.
- Dewita, Syahrul, & Isnaini. (2011). Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk Pembuatan Biskuit dan Snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1), 30-34. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v14i1.3426>
- Handajani, S., Manuhara, G. J., & Anandito, R. B. K. (2010). Pengaruh suhu ekstraksi terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris minyak wijen (*Sesamum indicum* L.). *Agritech*, 30(2), 116-122. <https://doi.org/10.22146/agritech.9682>
- Ikrawan, Y., Havelly, & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinesis*) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105-115. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1642>

- Irwan, Zaki. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 69-77. <https://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>
- Jannah, M. R., dan Suwita, I. K. 2014. Substitusi ikan lele (*Clarias Sp.*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) pada siomay ikan tenggiri sebagai pemberian makanan tambahan (PMT) balita gizi kurang. *J Ilm Vidya*. 26: 41.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62. <https://doi.org/10.32502/jedb.v6i1.633>
- Mamuaja, Christine F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado: UNSRAT PRESS.
- Murti, W. I., Yuwono, B. D., & Sabri, L. (2019). Studi Deformasi Waduk Pendidikan Diponegoro Tahun 2018. *Jurnal Geodesi Undip*, 8(1), 238- 247. <https://doi.org/10.14710/jgundip.2019.22561>
- Mutiara, E, Adikahriani & Wahidah, S. (2012). Pengembangan formula biskuit daun katuk untuk meningkatkan asi. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan*. Retrieved from <http://digilib.unimed.ac.id/19945/>
- Nurlaila, N., Sukainah, A., dan Amiruddin, A. 2018. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2): 105. DOI:[10.26858/jptp.v2i2.5165](https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165)
- Nurshadrina, S., & Hamidah, S. (2020). Seaweed Pie Ikan Patin Sebagai Kudapan Kaya Protein Dan Serat Untuk Remaja. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*, 15(1):
- Nursholeh, M., Azis, L., Hariyandi, H., & Dzulfikri, M. A. (2022). Efek Rasio Penambahan Tepung Singkong dan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Kembang Kerupuk. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 5–9. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2174>
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia .(2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. (2021). Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 303–313. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/40239>

- Priyanto, D. A. & Nisa, C. F. (2016). Formulasi daun kelor dan ampas daun cincau sebagai tepung komposit pada pembuatan mie instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(1), 29-30. Retrieved from <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/561/891>
- Pudjirahaju, Astutik. (2017). *Bahan Ajar Gizi: Pengawasan Mutu Pangan*.
- Putri, Estetika I.G. (2022). Pengaruh Variasi Campuran Udang Rebon Kering (*Mysis relicta*) pada Pembuatan *Dim sum* Ikan Patin Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Zat Besi Pencegah Anemia Untuk Remaja Putri Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi. (*Skripsi Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Ramadhani, W. P., Verawati, B., & Rizqi, E.R. (2023). Formulasi Ikan Patin dan tepung Daun Kelor Tinggi Protein dan Zat Besi pada Siomay Sebagai Pangan Jajanan Untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). *Jurnal Kesehatan Terpadu*, 2(2), 39-58. <https://doi.org/10.31004/sjkt.v2i2.15190>
- Reni, D. A., Noor, T., dan Agus, W. 2019. Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan (*Skripsi Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Tarwendah IP. 2017. Reurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2); 66–73.
- Tuhenay, W. (2018) Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kandungan Zat Besi Daun Singkong Varietas Mangi (*Manihot esculenta Crantz*), *Jurnal Mitra Pendidikan*, 2(1), 191-204.
- Wawan, A. dan D. M. (2014). Teori Dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Manusia. *Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zulfiyar, Hani. (2021). Variasi Pencampuran Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Pembuatan *Dim sum* Ikan Lele Sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi. (*Skripsi Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).